

# Pelmeni

Zutaten für über 40 Stück



Teig	Füllung	Sauce
400 g Nudelmehl	200 g gehacktes Rindfleisch	1 EL Essig
1.5 dl Wasser	200 g gehacktes Schweinefleisch	3 EL saure Sahne
3 Eigelb	2 mittlere Zwiebeln	20 g Kochbutter
1 TL Salz	1 TL schwarzer Pfeffer	1 TL schwarzer Pfeffer
	1TL Salz	½ TL Salz

## Zubereitung

### Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Das Salz, Eigelb und die Hälfte des Wassers in die Vertiefung hineingeben. Mit einem Löffel das Eigelb mit dem Wasser vermischen. Allmählich das restliche Wasser in das Mehl geben und die Masse 10 – 20 Minuten kneten, bis der Teig ohne Klümpchen völlig geschmeidig ist. Je nach Konsistenz, Teig mit kaltem Wasser benetzen. Einfach Hände unter den Wasserhahn halten. Den Teig in einem feuchten Tuch aufbewahren, damit er nicht austrocknet. Danach 1-2 Stunden ruhen lassen.

### Füllung:

Fleisch zusammen mit feingehackten Zwiebeln und Gewürzen vermischen.

Beim Ausrollen des Teigs Mehl auf ein Brett/Tisch schütten damit der Teig nicht klebt. Den Teig einen Millimeter ausrollen. Anschliessend Plätzchen ausstechen (Ø 5 cm). Auf je ein Plätzchen ein gehäufter Teelöffel Füllung auflegen. Je eines als Deckel darüber. Die Ränder mit Wasser befeuchten damit sie besser halten.

Die Pelmeni in kochendes Salzwasser (2 Teelöffel Salz. Nachdem das Wasser wieder aufkocht, noch 2-3 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Pelmeni erkennt man, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Serviert können die kleinen Teigtaschen mit einer Sauce (in einer kleinen Pfanne zubereiten) aus Essig, gemahlenem Pfeffer, saurer Sahne (Schmand) und zerlassener Kochbutter.